

Braune Plätzchen

Zutaten

2,5 kg Mehl
1 kg Zucker
250 g Schmalz
250 g Butter
250 g Margarine
2 Becher dunklen Kuchensirup à 450 g
350 g gehackte Mandeln
4 Eier
abgerieb. Schale von 1 Zitrone
1 Pkt. Lebkuchengewürz
1 Pkt. Natron
1/2 Pkt. Nelkenpulver

Aus dieser großen Menge wurden früher einmal in der Adventszeit Plätzchen zubereitet. Da man heute gerne mehrere Sorten Plätzchen backt, sollte man die Menge halbieren, vielleicht sogar vierteln.

Eine Küchenmaschine kann von dieser Menge nur 1/4 auf einmal verarbeiten.

Von den Zutaten - wie viel auch immer - einen Knetteig herstellen und über Nacht ruhen lassen. Davon 5 cm im Durchmesser große Rollen formen, kalt stellen oder einfrieren, in dünne Scheiben schneiden.
Backen: Ober- und Unterhitze 180 Grad, 10 Minuten.
Umluft: lt. Hersteller

Tipp: Exakte Scheiben lassen sich mit dem elektrischen Alleschneider schneiden.